

ПОГОДЖУЮ

Начальник

Рівненського управління

Головного управління

Держпродспоживслужби в

Рівненській області

Микола Зубейко

«___»_____20__р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник закладу освіти

Великоолексинського ліцею

Шпанівської сільської ради

Рівненського району

Рівненської області

Ольга Хильчук

«___»_____20__р.

Паспорт

харчоблоку закладу загальної середньої освіти

Великоолексинського ліцею

Шпанівської сільської ради

Рівненського району Рівненської області

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1.1.Адреса, телефон: с. Великий Олексин, вул. Шевченка, 1, тел. 0685137443

1.2.Прізвище директора закладу: Євушко Б.Б.

1.3.Прізвище медичного працівника: Кладницька І.А.

1.4.Тип закладу: ЗЗСО (ліцей)

1.5.Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична: 360/438

2.Організація харчування учнів –здійснено (накази), графік складений та затверджений, умови харчування -задовільні.

Наявність договору на обслуговування їдальні –відсутній (власне виробництво).

Укомплектованість кадрами: кухарі-2,5 ставки; комірник-0, 5 ставки, підсобний працівник-1 ставка.

2.1.Кількість посадових місць, площа на посадкове місце –60; 75 кв.м

2.2.Кількість дітей у закладі: 438

2.3.Харчоблок власний (хто організовує харчування) відділ освіти , культури, молоді та спорту Шпанівської сільської ради.

2.4.Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів г-UA -17-14-551 від 17.10.2019 р.

3.Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	ТАК	
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	НІ	
3.3.	Буфет - роздаткова	ТАК	
3.4.	Буфет	НІ	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	ТАК	
3.6.	Відсутнє все вищенаведене	-	

4.Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР - Наказ по Великолексинському ліцею №178-Од від 30.08.2024 «Про створення робочої групи НАССР у Великоолексинському ліцеї »

5.Забезпечення виробництва на харчоблоці

5.1.Тип приміщення: пристосоване.

5.2.Стан приміщення:

- Стеля – задовільна, побілена;
- Стіни – цегляні, побілені,1,5 м облицьовані плиткою;
- Вікна – 2 шт., пластикові;
- Двері – пластикові;
- Підлога –цементна;
- Контактні поверхні – 3 столи з нержавіючої сталі, кухонний інвентар, тумба для роздачі, стелаж для посуду, розроблювальні дошки, ножі.

5.3.Забезпечення питною водою – задовільне.

5.3.1.Забезпечення гарячою водою –забезпечено.

5.3.2.Забезпечення холодною проточною водою – забезпечено.

5.4.Стан водопровідної мережі – задовільний.

5.5.Стан каналізаційної мережі – задовільний.

5.6.Стан вентиляційної мережі – задовільний.

5.7.Відповідність освітлювального обладнання – в нормі.

5.8.Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан:

Виробничі приміщення-1;, допоміжні приміщення (комора0-1, складські приміщення (овочесховище0-1, підвал -1, відділення миття кухонного інвентарю та столового посуду-1, варочне відділення-1

Стан приміщень та відділень - задовільний.

5.9.Кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду :
каструлі-18 шт.;
сковорідки – 6 шт.;
вилки – 256 шт.;
ложки – 155 шт.;
тарілки мілкі- 350 шт.;
тарілки глибокі – 25 шт.;
чашки – 230 шт.;
миски – 17 шт.;
ножі – 8 шт.
- промаркованого розробочного інвентаря – весь інвентар;
- прибирального інвентаря та місця його зберігання : 2 комплекти.

6..Наявність та перелік дезінфікуючих та миючих засобів: госпісепт, рідке миюче, сухий порошок.

6.1.Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан – задовільний; морозильна камера – 4 шт.,холодильник-3шт., електросковорідка -1 шт., електромясорубуа-1 шт.,електродухова шафа – 3 шт., пароконвекційна піч – 1 шт., електроовочерізка – 1 шт.

6.2.Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва: забезпечено.

6.3.Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами: проходження медогляду –пройдено 28.02.2025р.; навчання персоналу з питань обігу харчових продуктів та гігієни-12.02.2025

- відповідність кваліфікаційних вимогам: дотримання;

- систематичне проведення навчання персоналу: проводиться;

- повнота та вчасність проходження медичних оглядів: вчасно 2 рази в рік;

- наявність протипоказань – відсутні;

- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни – задовільно;

- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо).

6.4.Наявність переліку постачальників: ФОП Дубовик Анатолій Федорович.; ТДВ «Поліссяхліб»; РОВ «Радивилівмолоко».

6.5.Наявність та перелік супровідних документів на харчові продукти та сировину: наявні сертифікати якості, товарно-транспортна накладна, декларація виробника.

6.6.Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: дотримується, наявність документів до транспорту (надана).

6.7..Ведення документації харчоблоку:

- Наказ про організацію харчування;
- Журнал щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються;
- Журнал здоров'я працівників їдальні;
- Примірне чотиритижневе сезонне меню;
- Щотижневе меню;
- Меню розклад;
- Технологічна документація на страви та вироби;
- Журнал обліку виконання норм харчування;
- Бракеражний журнал харчових продуктів;
- Бракеражний журнал готових страв.

6.8.Відповідність поводження з відходами: утилізовуються.

6.9.Організація «питного режиму» в закладі: поїлка, кулери

6.10.Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»: в наявності є.

6.11. Задokumentовані процедури прибирання, миття, і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінфекція, дератизація): наявні.

6.12.Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів: наявний контейнер.

6.13.Наявність аптечки першої невідкладної допомоги: наявна.

7.Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів: розширення площі харчоблоку, забезпечення кухонним обладнанням (міксер для приготування картопляного пюре), ремонт обідньої зали.

Директор

Борис ЄВУШКО